



## ANÁLISES TECNOLÓGICAS DE BISCOITOS TIPO COOCKEIS ELABORADOS COM FARELO DE ARROZ ESTABILIZADO

GARCIA, L.<sup>1</sup>; COLLETO, R.M.<sup>1</sup>; COSTA, P.F.P.<sup>1</sup>; SILVA, L.H.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA, Itaqui, RS, Brasil. E-mail: leomarsilva@unipampa.edu.br

Os produtos de panificação são bem aceitos pela maioria da população, devido a sua praticidade e de baixo custo, Os biscoitos tipo cookies apresentam grande consumo, longa vida de prateleira e boa aceitação, sobretudo entre as crianças e têm sido formulados com a intenção de torná-los fontes, de fibras ou proteínas, devido ao grande apelo existente nos dias atuais para a melhoria da qualidade da dieta. A utilização do farelo de arroz pode ser uma alternativa para melhorar o valor nutricional, além de agregar valor ao produto. Este trabalho tem como objetivo estudar o efeito da substituição parcial da farinha de trigo por farelo de arroz estabilizado (FAE), em formulações de biscoitos, sobre as características físico-químicas e tecnológicas. Foram elaboradas 4 formulações, com substituição parcial da farinha de trigo por farelo de arroz previamente estabilizado com aplicação de calor seco, na proporção de 100:0% (A), 90:10% (B), 80:20% (C) e 70:30% (D), respectivamente. Os biscoitos foram assados a  $160 \pm 2^\circ\text{C}$  por 15min, resfriados e analisados quanto ao teor de atividade de água (AW), volume específico e cor instrumental parâmetros  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ , C e ângulo de tonalidade ( $h_{ab}$ ). Os resultados indicam que com o aumento da adição de FAE nas formulações não houve influência nos valores de AW, que permaneceram em torno de 0,40, além de favorecer o aumento do volume específico, que variou de 1,60, 2,03, 2,14 e 2,14  $\text{Cm}^3.\text{g}^{-1}$ . nas formulações A, B, C e D, respectivamente, além de intensificar a cor amarela castanho dos biscoitos, reduzindo os valores de luminosidade,  $a^*$ ,  $b^*$  e  $C^*$ , aumentando  $h_{ab}$  que variou de 77,42 a 85,14. A adição de até 20 % de farelo de arroz na formulação apresentou características tecnológicas aceitáveis, sendo esta porcentagem recomendada para a substituição, pois promoveu aumento no volume e não influenciou de forma negativa na cor dos biscoitos.

**Agradecimentos:** À UNIPAMPA pela bolsa do Programa de Bolsa de Desenvolvimento Acadêmico- PBDA e ao CNPq pela bolsa de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação – PIBITI.